Kahdeskymmenes wuosikerta. Neljäs wihko.

Kansanwalistus-seuran toimituksia. XC.



Marjojen

Säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa.

Kirjoitti

Arwid Th. Genetz,
Seminaarinlehtori.





№ 90.

Helsingissä, 1895.

Kansanwalistus-seuran

toimittamista kirjoista ja kirjasista owat seuraawat wielä saatawissa:

Toimituksia 8:o.

2. Rikkaudesta. Neljä lyhyttä lukua. Kirj. Y. K. . . . . —: 25.
3. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirj. A. F. G. I —: 25
4. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirj. A. F. G. II. —: 30.
5. Walosta. Kirj. K. J. H. (19 kuwalla) . . . . —: 55.
8. Suomen sota wuonna 1808—1809. Kertoeli K. F. Kiwekäs. Toinen painos . . . . — 50.
2. Kuwia kaswikunnasta. Kukista ja niiden tarkoituksesta. Kirjoittanut J. P. N. (37 kuwalla) . . . . 1: —
13. Elämäni. Perhe-elämällinen kertomus. Kirj. P. Päiwärinta . . . —: 75.
16. Ruumiin elimistä ja niiden toimista. Kirjoittanut J. A. P. (yhnä kuwataulu) . . . . —: 75.
17. Weroista Suomessa. Kirj. A. M. . . . . 1: —
19. Kirjapainosta. Kirj. Antti Jalawa. (13 kuwalla) . . . . —: 60.
20. Tuliwuorista. Kirj. A. Gt. Warustettu 25 puupiirroksella . . . . —: 75.
21. Inkalaisten wiimeinen taistelu. Kirj. C. T. B. Horn. Käännös. (2 kuwalla) . . . . —: 60.
22. Juhana Hus Kirj. E. Ag. . . . . —: 50.
24. Suomalaisen wirsikirjan historia. Kirj. J. Krohn . . . . 1: —
26. Asewelwollisuudesta Suomessa. Kirj. R. Castren . . . . —: 30.
27. Maatilojen yleiset rasitukset Suomessa. Kirj. A. M. . . . . —: 75.
29. Taawetti Liwingstone. Kirj. B. Lagus. Sisältää 6 kuwaa ja kartan . 1: —
30. Raudasta. Kirj. F. G. Bergroth. 6 puupiirroksella . . . . . —: 40.
31. Luostari-elämästä ja munkkilaisuudesta. Kirjoitti E. Ag. . . . . . —: 75.
32. Waldolaiset. Kirkkohistoriallinen esitelmä. Kirjoitti Juuso Salowaara —: 50.
34. Isänmaan puolustuksesta. Kirj. Aseeton Maamies . . . . —: 75.
35. Oma tupa, oma lupa. Kirjoittanut J. Pärn. Wironkielestä kääntänyt Aino Joutsen. Toinen painos . . . . —: 75.
36. Käynti Pompejissa. Matkamuistelma. Kirjoittanut K. F. J. (8 kuwalla) —: 60.
38. Katakombit Roomassa. Kirj. E. N. Sisältää 10 puupiirrosta . . . . —: 50.
40. Guiseppe Garibaldi. Kertonut E. H. P. Sisältää kaksi muotokuwaa ja kartan . . . . 1: —
42. Asunnot ja kansanelämä Suomessa. Muutamia hawaintoja ja kehotus hawaintojen tekemiseen. Kirjoittanut A. Gt. (9 kuwalla) . . . . —: 50.
43. Kysymyksiä ja tutkistelemuksia kristillisen uskonnon alalla. Kirjoittanut A. F. G. III. —: 50.
44. Kalewipoeg. Lyhyesti esitellyt K. N. . . . . 1: —
45. Jaakko Cookin matkat Tyynellä merellä. Kirjoittanut A. F. H. Sisältää kartan ja 11 puupiirrosta . . . . —: 75.
47. Uskonpuhdistus Ranskassa. Kirjoittanut J. S. P. . . . . —: 75.
48. Emäntien henkinen waikutus ympäristöönsä. Kirj. Anna Lilius . . . —: 25.
49. „Naimiskaupasta". Kirjoittanut E. T. . . . . —: 25.
50. James Watt ja höyrykone. Albert Andresenin kirj. Sisältää 5 kuwaa —: 50.
51. Lyhyt selitys mailman rakennuksesta. Kirjoitti J. A. B. Sisältäwä useita (15) puupiirroksia ja tähtikartan . . . . —: 75.
54. Sattumasta. Kirjoitti Antti Rautanen . . . . —: 25.
55. Läpi neekerien maanosan. Henry Stanleyn matkat Afrikassa. Mukaillut Rafael Hertzberg. (18 kuwalla ja kartalla) . . . . 2: —
56. Kansanopetus ja kansakoulut Suomessa. Esitelmä. Kirjoittanut Emmi —: 25.
57. Retki eläinkunnan rajalle. Kirjoittanut J. Sahlertz. 22 kuwalla . . —: 50.

Marjojen

Säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa.

Kirjoitti

Arwid Th. Genetz,
Seminaarinlehtori.



Helsingissä, 1895.
Kansanwalistus-seuran kustantama.

Helsingissä,
Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran kirjapainossa, 1895.

Esipuhe.

Monen mielestä tuntuu aiwan turhamaiselle ryhtyä sellaiseen työhön kuin „Marjakirjan" kirjoittamiseen ja painattamiseen, sillä osaahan jokainen syödä ja käyttää ne marjat, joita antelias luonto joka kesä tuottaa, ilman oppimatta sitä kirjasta, ja sitäpaitsi pidetään marjoja niin peräti wähän rawitsewana, ettei niillä ota kukaan elääksensä edes wiikkokausia sen wähemmin kauwempaa aikaa. Totta kyllä on, että marjat eiwät ole suuresti rawitsewia, mutta sen taidamme kumminkin helposti huomata, että niissä rawintoa on, koska löytyy monta eläinlajia jotka kuukausmääriä eläwät pelkillä marjoilla. Waikka marjat siis owatkin rawitsewia, on niillä kumminkin suurempi merkitys siinä suhteessa, että ne tarjoowat tilaisuutta suurempaan waihtelemiseen meidän kowin yksitoikkoiseen ruokajärjestykseemme, ja sen kautta suuresti edistäwät meidän hywinwointiamme.

Marjoista walmistetaan monenlaisia wiinejä ja liköörejä eli naliskoja, mutta tahallani olen jättänyt selwitykset niitten walmistamisesta pois, koska en katso tuon taidon lewittämistä toiwottawaksi eikä Kansanwalistus-seuran tarkoitusten mukaiseksi.

Sisällys:

I. Metsämarjamme.

Puola.

Puola on epäilemättä marjalajeistamme tärkein. Sitä kaswaa melkein äärettömässä määrässä ja sen käyttäminen on monipuolisempi kuin muiden marjojen. Wiime wuosina on puoloja lähetetty suurin määrin ulkomaille, etenkin Saksaan, jossa niitä pidetään suuremmassa arwossa kuin omenia, luumuja y. m. kotimaisia hedelmiä. Täydestä syystä annetaankin puoloille niin suuri arwo, sillä tuskin mitkään hedelmät owat puoloja terweellisemmät ja moni tuntee omasta kokemuksestaan kuinka puolamehu on wirkistyttäwä ja wiileä kuumetautia sairastaessa.

Mitä myöhemmin syksyllä puolat poimitaan, etenkin kowien hallojen jälkeen, sitä maukkaammat ja imelämmät ne owat. Mutta jos niitä aijotaan lähettää ulkomaille, owat ne poimittawat aikaisemmin wielä hinkan kowina ollessa, sillä täysinkypsät puolat ruhjoutuwat pitkällä matkalla ja enin mehu waluu niistä pois.

Eiwät mitkään marjat ole helpommat säilyttää talwen yli kuin puolat. Marjojen poimittua ja puhdistettua pannaan ne tiinuun, saawiin tahi muuhun astiaan, jossa niitä aiotaan säilyttää ja kaadetaan kirkasta kylmää wettä sen werran niitten päälle että marjat owat weden peitossa. Wesi saa talwella jäätyä marjoineen, niitten siitä pilautumatta, mutta jos wesi haihtuisi, sopii

siihen lisätä kirkasta wettä. Tällä tawoin säilytetyt puolat owat maukkaat syödä semmoisenakin ja sopii niitä käyttää samalla tawoin kuin tuoreita puoloja kaikenlaisiin keitoksiin. Puoloja sopii myöskin säilyttää talwen yli keitettyinä sokurin kanssa tahi ilman sokuritta. Keitettyinä ottawat ne wähemmin tilaa kuin wedessä säilytettyinä. Keittäminen on toimitettawa tinaamattomassa kupari tahi messinki astiassa, sillä tinatussa samoin kuin rauta-astiassa mustuwat puolat. Sopii niitä muun astian puutteessa keittää tawallisessa kiwi- eli maito-padassakin. Parhaimman näköisinä ja makuisina säilywät puolat, jos lasiastian pohjaan pannaan kerros hienoa sokeria ja sen päälle noukitaan neulalla kerros suuria puoloja. Niitten päälle seulataan kerros hienoa sokeria ja sen päälle taas neulalla läpipistettyjä puoloja. Täten menetellään kunnes astia tulee täyteen.

Sopiwinta lienee walmistaa puoloista puuroa. Köyhinkin woipi niistä saada hywänmakuisen puuron, jos sekoittaa ruisjauhoja weteen ja asettaa tuon seoksen lämpimään uuniin imelloitumaan. Imellokseen eli mämmiin sekoitetaan tuoreita tahi wedessä säilytettyjä puoloja ja sekoitus keitetään kypsäksi. Keitoksen woipi syödä sinällään, mutta maidon kanssa on se paljon maukkaampi. Puuro tulee parempaa, jos puolat keitetään wedessä ja siihen sekoitetaan ruisjauhoja tahi mannarynniä, mutta tähän tarwitaan mauksi sokeria tahi siirappia, sillä muutoin tulee keitos kowin happameksi. Puolojen keitettyä wedessä sopii niitten kuoret siiwilöidä pois liemestä. Jauhojen tahi mannarynnien asemesta woipi myöskin sekoittaa kiehuwaan puolaliemeen peruna-jauhoja ja tulee puuro siten wieläkin maukkaammaksi. Sellaista puuroa tarjotaan monasti kerman kanssa jälkiruokana ja nimitetään sitä „kiisselikši".

Puoloja käytetään sisuksena marjapiirakkaissa. Ruisjauho tahi wehnäjauhotaikinasta tehdään „ajellaan"

ohut kuori ja siihen suljetaan tuoreita tahi keitettyjä puoloja hywin tarkasti, niin että piirakaisia paistaessa marjamehu ei pääse walumaan ulos.

„Marjarieskaa tehdään seuraawalla tawalla: puoloja ja ruis- tahi toukojauhoja otetaan sama määrä kumpiakin. Ne piiskataan weden kanssa niin sakeaksi kuin tawallinen alustettawa taikina on. Taikinasta tehdään kakkaroita tahi paistetaan se pannuilla uunissa.

Sokurissa keitettyjä puoloja „puolahillaa“ syödään plettujen eli „lehmänkielien“ ynnä monien liharuokien etenkin raswaisten paistien kanssa.

Karpalo.

Karpalot kypsywät wasta kewäällä siis wuodenaikana, jolloin usean emännän marjawarat pitkän talwen perästä alkawat olla wähissä ja owat siis hywin terwetulleita. Karpaloissa löytywä happo on monen mielestä puolojen happoa maukkaampi waikka se on karheampi. Harwoin keitetään karpaloista muuta keitosta kuin karpalokiisseliä, jota walmistetaan samalla tawalla kuin puolakiisseliä, sekoittamalla sokuria ja perunajauhoja kiehuwaan karpalomehuun, joista kuoret owat siiwilöidyt pois.

Jos kypsiä karpaloita survoo astiassa hienoksi ja puristaa ne liinawaatteen läpi, saapi oiwallista marjamehua, jota woipi helposti säilyttää wuosikausia sen pilaantumatta. Mehu kaadetaan puhtaihin lasipulloihin ja pullot suljetaan tiwisti uusilla kuumassa wedessä liotetuilla korkeilla. Pullojen suut pistetään sulatettuun hartsiin, johon wahaa on sekoitettu. Karpalomehu sekoitettuna weteen on hywin wirkistyttäwää kuumetautia sairastawille.

Mustikka.

Mustikat owat melkein yhtä helpot säilyttää talwitarpeiksi kuin puolat, ja woipi niitäkin monella tawoin käyttää taloudessa.

Poimittua owat mustikat puhdistettawat lehdistä, hawupuiden neulasista sekä muista roskista. Helpoin tapa säilyttää niitä on niitten kuiwaaminen. Poutailmassa sopii niitä kuiwata ulko-ilmassa. Matalalle katolle tahi muulle tasaiselle paikalle lewitetään puhdasta paperia ja sen päälle pannaan ohkonen kerros marjoja. Muutaman päiwän kuluttua owat marjat kuiwettuneet ja sopii niitä nyt säilyttää waatepussgeissa tahi puuastioissa. Jos kuiwaamisaikana sattuisi wesisateita, owat marjat wälttämättömästi korjattawat sadeajaksi katoksen alle. Sateisina aikoina on aina mukawampi kuiwata mustikat uunissa, mutta on warottawa, että uuni ei ole liiaksi kuuma, sillä marjat woiwat helposti palaa ja käydä kelwottomiksi.

Waikka mustikoita kaswaa hywinkin suuressa määrässä meidän maassa, ja ei kymmenettäkään osaa niistä tule käytetyiksi, tuodaan maahamme ulkomailta, etenkin Saksasta joka wuosi paljon kuiwatuita mustikoita wiinien walmistamista warten. Kumminkin olisi aiwan helppoa saada koko tarpeemme omasta maastamme ja wieläpä woisimme niitä lähettää ulkomaillekin. Wiime aikoina owat muutamat kauppiaat alkaneet ostaa kuiwatuita mustikoita uloswientiä warten.

Kotitarpeeksi owat mustikat paremmat säilyttää seuraawalla tawalla. Mustikat kaadetaan puhdistettuna pataan tahi tinaamattomaan waskiastiaan ja keitetään siksi kunnes owat kiehuneet kokonaan rikki. Wettä on tietysti kaadettawa pataan samalla kuin marjat, muutoin palawat ne pohjaan. Keitos täytetään lämpimänä ollessa puhtaihin lasipulloihin, jotka kohta suljetaan hy-

willä tarkoilla korkeilla. Pienessä kiwi- tahi rauta-astiassa sulatetaan hartsia, keltaista wahaa ja sinetti-lakkaa. Siihen kastetaan jokaisen pullon suu ja tarkastetaan että hartsiseos tarkasti peittää jokaisen. Tällä tawoin walmistettu mustikkamehu säilyy wuosikausia pilaantumatta.

Jos mustikoita keittäissä sekoitetaan keitokseen etikkaa, woipi sen säilyttää missä astiassa tahansa, mutta etikka turmelee sen maun sekä tekee sen wähemmin terweellisekst.

Mustikat säilywät myöskin hywin jos niitä keittää sokurin kanssa ja silloin tarwitaan puoli kiloa sokuria kutakin marja kiloa warten, mutta mustikat sisältäwät niin wähän happoa, että hilla tulee pelkistä mustikoista liikaa mauttomaksi. Sentähden sekoitetaan mustikoihin usein muita marjoja ja soweltuwat siihen waapukat parhaiten. Hilla tulee hywin maukkaaksi, jos yksi kilo mustikoita ja sama painomäärä waapukoita keitetään yhdessä puolentoista kilon kanssa sokuria ja muistuttaa se makunsa puolesta mesimansikka hillaa.

Mustikkapuuroa keitetään samalla tawalla kuin puolamarjapuuroa. Tuoreita tahi keitetyitä mustikoita pannaan weden kanssa pataan kiehumaan. Kiehuessa sekoitetaan ruisjauhoa, mannaryyniä tahi perunajauhoa keitokseen, kunnes puuro tulee tarpeeksi sakea. Sokuri tahi siirappi tekee puuron maukkaammaksi.

Mustikat sopiwat paremmin käyttää marjapiirakkaissa kuin puolat. Nämä piirakkaat walmistetaan aiwan samalla tawoin kuin puoloistakin. Hywiä mustikkapiirakaisia saadaan kun wehnätaikinasta leiwotaan ohuja kakkaroita, joiden annetaan pannulla ollessa nousta. Keskelle kutakin kakkaraa pannaan tuoreita tahi keitettyjä mustikoita ja kylwetään sokuria päälle. Kakkarat eli pyöröt paistetaan uunissa.

Tuoreista tahi kuiwatuista mustikoista keitetään soppaa seuraawalla tawalla: Pataan pannaan puhdasta wettä ja mustikoita. Niitten kiehuttua kypsäksi sekoitetaan keitokseen sokuria ja lusikallinen tahi kaksi perunajauhoja. Parasta on sekoittaa perunajauhot lautasella kylmään weteen ja kaataa seos wähitellen wispilöidessä keitokseen. Jos keitokseen tulee liiaksi perunajauhoja muuttuu se kiisseliksi. Mustikkasoppa ja kiisseli owat wähän rawitsewia, eikä niitä siis sowi syödä yksinään.

Ulostustaudissa owat kuiwatut mustikat tehokkaana lääkkeenä, koska ne waikuttawat kowetuttawina.

Mansikka.

Suomen marjoista on mansikka makunsa ja aroominsa (hywän tuoksunsa) puolesta etewimpiä, mutta walitettawasti on aiwan waikeaa säilyttää sitä millään tawalla talweksi, koska se keitettynä menettää kokonaan hajunsa ja makunsa. Kesällä kohta poimittua on se kumminkin erittäin maukas ja sopii sitä syödä maidon ja leiwän kanssa. Tunnen monta ihmistä wieläpä rikkaitakin, jotka mansikka-aikana syöwät joka ateriaksi niitä, eikä mitäkään muuta ja sanowat woiwansa silloin paremmin kuin minäkään muuna aikana. Löytyy kumminkin sellaisiakin ihmisiä, jotka eiwät edes siedä mansikan hajuakaan sitä wähemmin sitä syödä.

Melkein ainoa tapa säilyttää mansikoita talweksi on niitten walmistaminen mehuksi, joka tapahtuu seuraawalla tawalla: Kaksi kiloa puhdistettuja aiwan kypsiä mansikoita pannaan lasi- tahi kiwiastiaan ja niiden päälle kaadetaan yksi litra puhdasta lähdewettä, johon 20 grammaa hienoksi surwottua wiini- tahi sitronahappoa sitä ennen on liuwotettu. Astia peitetään puhtaalla waatteella ja saapi se seistä yhden wuorokauden wiileässä huo-

neessa. Harwanlaisesta liinakankaasta tehdään suippopohjainen pussi, johon marjat mehuineen kaadetaan. Pussi ripustetaan ripuksiin ja sen alle asetetaan puhdas astia, johon mansikkamehu saapi tippua. Kun mehu lakkaa tippumasta, punnitaan se ja otetaan sama paino hienoksi surwottua sokeria, joka sekoitetaan mansikkamehuun. Sokerin sulattua ja mehun kirkastuttua kaadetaan mehu puhtaihin kuiwiin lasipulloihin, joiden suut suljetaan hywillä korkeilla. Pullojen suut kastetaan sulatettuun hartsiin, johon on sekoitettu keltaista wahaa ja sinettilakkaa. Tällä tawoin walmistettu mehu on säilytettäwä wiileässä kellarissa ja kestää silloin monta wuotta pilautumatta. — Niistä marjoista, jotka jääwät pussiin mehun siitä pois waluttua, woipi wielä walmistaa hiukan huonompaa mehua, jos marjojen sekaan kaadetaan puoli litraa wettä ja mehu puristetaan niistä tarkoin wahwan liinakankaan läpi. Tämä mehu ei tule kirkkaaksi ja on wähemmin woimakasta, jonka tähden siihen ei tarwita samaa määrää sokeria kuin ensiksi tehtyyn mehuun, waan riittää aiwan hywin jos siihen sulatetaan kolmeneljättä osaa sen painosta sokeria. Se on samalla tawoin kuin edellinenkin pantawa pulloihin, mutta koska se on huonompi säilymään, on se ensiksi käytettäwä.

Mansikkamehua käytetään monella tawalla. Jos sitä sekoitetaan kylmään raikkaaseen lähdeweteen, saapi siitä kesäkuumalla mieleisen ja raittiin juoman. Sekoitettuna mustikka- tahi karwiaismarjasoppaan korottaa se niitten makua melkoisesti. Mansikkamehu on niihin sekoitettawa wasta niiden wähän jäähdyttyä, sillä jos se saapi kiehua häwiää siitä maku.

Löytyy wielä toinenkin tapa säilyttää mansikoita, waikka se on kalliimpi ja suuremman työn alainen. Joku määrä esim. yksi kilo puhtaita äsken poimituita mansikoita kaadetaan posliini- tahi kiwiwatiin ja marjat muserretaan aiwan hienoiksi. Puolitoista kiloa sokeria surwotaan

aiwan hienoksi ja sekoitetaan marjoihin. Sekoitusta on wähintäinkin hierottawa kokonainen tunti hopealusikalla yhtäännepäin. Tätä „mansikka-esanssia“ säilytetään samalla tawoin kuin marjahilloja lasi- tahi kiwiastioissa. Sitä käytetään samalla tawalla kuin mansikkamehua.

Waapukka eli Wattu.

Waapukka on metsämarjoistamme arwokkaimpia. Tuoreina ja äsken poimittuina owat ne hywänmakuiset sekä terweelliset syödä maidon ja leiwän kanssa.

Talwen waraksi sopii niitä kuiwata samalla tawalla kuin mustikoita tahi keittää sokerin kanssa. Keittäessä on käytettäwä sama painomäärä sokeria kuin waapukoita, muutoin pyrkiwät ne helposti talwen kuluessa käydä. Jos sattuisiwat niin tekemään, owat ne kohta keitettäwät uudelleen, jolloin sokeria on lisättäwä. Käymisen estämiseksi sopii keittäessä sekoittaa niihin hiukan salisyylihappoa, jota saadaan apteekistä.

Kuiwatuita waapukoita ostetaan halulla Pietariin ja ulkomaille ja maksetaan niistä hywä hinta. Teeksi keitettyinä owat kuiwatut waapukat hywin tehokkaita ehkäisemään kylmettymisestä syntyneitä tauteja, sillä kuumana nautittuna waikuttaa waapukkatee runsasta hikoilemista, joka awaa kaikki kylmettymisessä sulkeutuneet ihohuokoiset.

Kuiwatut waapukat antawat muille marjakeitoksille eli sopparuoille hienomman maun.

Sokerissa keitetyt waapukat eli waapukkahilla on maukkaampia hilloja jälkiruoiksi sekä marjasopiksi.

Waapukkamehua walmistetaan samalla tawalla kuin mansikkamehua, mutta mehu tulee terweellisemmäksi ja miltei maukkaammaksi, jos waapukat keitetään oman painomääränsä kanssa sokeria ja marjat siiwilöidään pois.

Jälkimäisellä tawalla walmistettu mehu tulee kalliimmaksi, sillä sitä saadaan suhteellisesti wähemmin, mutta tehokkaampaa se onkin ja sentähden tarwitsee sitä käyttää wähemmin weteen tahi keitokshiin sekoittaessa.

Tanskalaisten mieliruoka on „Röde gröd med Flöde". Se walmistetaan seuraawalla tawalla: Keittoastiaan pannaan wettä, johon sekoitetaan waapukka- ja punawiinamarjamehua, sama määrä kumpiakin. Eri lautasella sekoitetaan pari ruokalusikallista perunajauhoja kylmään weteen, joka seos hiljakseen kaadetaan kiehuwaan keitokseen ja wotkataan uutterasti wispilällä. Hienoksi jauhettuja tahi surwotuita manteleja sekoitetaan lopuksi tuohon kiisseliin, joka jäähdytettyä syödään tuoreen kerman kanssa. Omasta kokemuksestani woin wakuuttaa että Röde gröd med Flöde on parhaimpia jälkiruokia.

Mesikko eli Maamuurain.

Mesikko kaswaa etenkin wanhoilla kaskimailla. Etelä-Suomessa kantaa se wähän marjoja, mutta Pohjois-Suomessa kantaa se toisina wuosina hywinkin runsaasti suuria marjoja. Aroominsa ja makunsa puolesta woittaa mesikko kaikki muut hedelmät maailmassa ja epäilemättä woisi siitä syntyä hywinkin tärkeä wientitawara ulkomaille, jos sokerin hinta waan tulisi halwemmaksi.

Mesikot keitetään tawallisesti sokerin kanssa hillaksi, ja waikka niitten perkaaminen onkin suuren työn alainen, koska kannat owat niin kiinni marjoissa, että ne täytyy leikata irti weitsellä tahi saksilla, niin kannattaa tuo työ kumminkin aiwan hywin, sillä mesikkohillasta maksetaan kahta jopa kolmea kertaa korkeampi hinta kuin muusta hillasta. Hillaa keittäessä käytetään sama määrä sokeria kuin marjojakin. Kaikkia hilloja keittäessä on waarin-

otettawa että sokeri kastetaan ensiksi wedessä ja pannaan sitten kiehumaan tinaamattomaan waski- tahi messinki-astiaan. Sokeria on keitettäwä siksi kunnes keitos paksunee niin että se kylmään weteen tiputettuna muodostuu kowanlaisiksi palleroiksi. Kaikki waahto, joka kiehuessa kohoaa keitoksen päälle, poistettakoon siitä hopealusikalla. Nyt wasta kaadettakoon puhdistetut marjat sokerikeitokseen ja keitettäköön, kunnes liemi alkaa käydä paksuksi. Jos hillaa keitetään liiaksi alkaa sokeri jäähdyttyä kiteytyä ja hilla käypi pahannäköiseksi sekä wähemmin hywänmakuiseksi. Silloin on siihen wettä lisättäwä ja keitettäwä uudestaan. Edellä olen jo maininnut että salisyylihappo sekoitettuna kiehuwaan hillaan estää sen käymistä.

Missä mesikoita kaswaa runsaasti ja ne owat halpahintaisia, woipi niitä kuiwata talwen waraksi samalla tawalla kuin waapukoita. Parasta lienee kumminkin kuiwata niitä lämpöisessä uunissa. Ennen kuiwaamista ei kantoja tarwitse erottaa marjoista.

Kuiwatuita mesikoita sopii monella tawalla käyttää talwiaikana. Jos niitä keittää puhtaassa wedessä, saapi niistä oiwallista teetä, joka monen mielestä wetää wertoja parhaalle kiinalaiselle teelle. Jos keitoksesta siiwilöidään marjat pois ja sekoitetaan siihen sokeria ja hinkan perunajauhoja, tulee siitä hywää marjasoppaa, jonka wertaista ei muista marjoista saada. Jos perunajauhoja käytetään runsaammin, syntyy siitä oiwallinen kiisseli, jota syödään maidon tahi kerman kanssa. Tuollaista kiisseliä olen syönyt muutamissa talonpoikaisissa taloissakin rajapitäjissämme esim. Suojärwellä.

Mesikkoja perkatessa hillaksi warten jääpi aina pienempiä ja muserrettuja marjoja, jotka owat hillaksi sopimattomia. Ne pannaan pataan ja kaadetaan wettä päälle. Jonkun aikaa kiehuttua, puserretaan mehu wahwan liinakankaan läpi ja pannaan uudestaan kiehumaan, jolloin siihen sekoitetaan sokeria sama painomäärä kuin se itse

painaa. Mehu kaadetaan kuiwiin puhtaihin lasipulloihin, jotka suljetaan korkilla ja päällystetään sulatetulla hartsilla. Mesikkomehu on paras kaikista marjamehuista, eikä sitä tarwita kuin muutama lusikallinen muuhun marjakeitokseen, jolloin se antaa oiwallisen makunsa koko keitokselle.

Lakka eli Suomuurain.

Kuten nimi ilmaisee kaswawat suomuuramet soilla, etenkin Pohjois-Suomen suurilla soilla. Kewäthallat, jotka sattuwat muuramien kukkimisen aikana, turmelewat kukat niin että toisina wuosina tulee kokonaan kato muuramista.

Suomuuramet owat aiwan helpot säilyttää talwen yli, sillä niillä ei ole laisinkaan taipumusta käydä. Lasipullo täytetään muuramilla. Rumemmista särkyneistä marjoista puserretaan mehu, joka kaadetaan samaan pulloon. Pullo suljetaan korkilla ja suu kastetaan sulatettuun hartsiin. Tällä tawoin talletetut marjat säilywät wuosikausia pilautumatta. Marjoista puserrettua keittämätöntä mehua sopii säilyttää samalla tawalla kuin marjojakin.

Suomuuramia käypi myöskin keittäminen sokerin kanssa hillaksi samalla tawalla kuin wattuja ja mesikkoja. Niihin ei tarwita niin paljon sokeria kuin muihin marjoihin, sillä niillä ei ole, kuten edellä mainitsin, taipumusta käydä, eikä ne ole niin happamiakaan, että ne happamuutensa tähden waatisiwat paljon sokeria.

Suomuurainhillaa ja mehua käytetään monenlaisten jälkiruokien walmistamiseen, etenkin sekoitetaan niitä nuoren waahdoksi piiskatun kerman kanssa.

Marjoja syödään lihapaistin kanssa.

Pihlajanmarjat.

Pihlajanmarjoja on tähän saakka käytetty peräti wähän, waikka niitä toisina wuosina kaswaa tawattoman paljon. Tosin ne eiwät ole niin maukkaita kuin monet muut metsämarjat, mutta missä muita marjoja ei ole runsaasti, sopii pihlajanmarjoja käyttää ja olenpa tawannut useitakin henkilöitä, joista pihlajanmarjahilla on paras kaikista hilloista. Se keitetään samalla tawalla kuin muut marjahillat. Kuhunkin kiloon puhdistettuja marjoja tarwitaan yksi kilo sokeria.

Pihlajanmarjoista saadaan oiwallista puuroa. Sitä warten keitetään puhdistetut marjat wedessä. Keitettyä puserretaan niistä mehu ja siihen sekoitetaan sokeria ja mannaryyniä tahi ruisjauhoja. Kypseksi keitettyä syödään puuro maidon kanssa.

Ennestään lienee lukijalle tunnettua, että pihlajanmarjoja käytetään elukkojen ruoaksi. Lehmät ja lampaat syöwät niitä mielellään ja wäitetään lampaitten säilywän niitä syömällä monenlaisista taudeista. Siat syöwät niitä myöskin mielellään ja sanotaan niitten lihowan helposti, jos marjoihin sekoittaa jauhoja.

Pihlajanmarjoja on wiime wuosina ostettu halukkaasti Wenäjälle ja muutamista paikoista on niitä kuljetettu sinne melkoiset määrät.

Marjoja kootessa on huomattawa, että se joka hakkaa pihlajan maahan saadaksensa siitä marjat samalla tappaa lehmänsä, sillä sama puu woisi useampia wuosikymmeniä kantaa marjoja. Parempi on lehmän lypsää kuin tappaa, sanoo wanha sananparsi. Puuta ei tarwitsekaan kaataa marjojen poimimista warten, waan marjat woipi helposti saada, jos halkaisee pitkän seipään kärjestä, asettaa pienen puunappulan rakoon, niin että puoliskot pysywät erillään toisistansa. Seiwäs kohotetaan ylös ja asetetaan niin että pihlajanmarja röppään

tywi tulee seipään käressä olewaan rakoon. Kun seiwästä kierretään pari kertaa edestakaisin, irtautuu marjaröpäs kokonaan.

Metsissämme löytyy wielä useammanlaatuisia marjoja, mutta koska niitä ei taloudessa sanottawasti käytetä, jätämme ne sikseensä. Tosin syöwät Eskimooit ja muut pohjoisimmissa maanosissa asuwat kansat warikseumarjoja ja muita kaswituotteita, mutta koska ne meistä owat kerrassaan kelwottomia, niin jätämme ne sikseensä.

Ainoa näistä marjalajeista, jolla on jonkunlainen merkitys on

Katajanmarjat.

Itä-Suomessa kootaan syksyllä useampia tynnyriä katajanmarjoja talwea kohti. Osa käytetään kohta, mutta enin osa säilytetään aitassa wastaisiksi tarpeiksi.

Katajanmarjoja käytetään ainoasti „liirin" eli sahdin walmistamiseksi. Puiseen huhmareen tahi sen puutteessa wahwaan saawiin kaadetaan marjoja, jotka surwotaan puisella petkeleellä hienoksi. Saawiin, jonka kupeessa, lähellä pohjaa on reikä, asetaan pohjaan puinen ristikko ja sen päälle pitkiä ruisolkia. Olkien päälle kaadetaan surwotut katajanmarjat ja niiden päälle haileata wettä. Wuorokauden kuluttua on katajanliiri walmis ja sopii sitä awaamalla tappia laskea astiasta. Liiri tulee paljoa paremmaksi, jos astiasta kaikki neste kerrassaan lasketaan ulos ja keitetään. Haaleaksi jäähdyttyä pannaan siihen hiiwaa ja kaadetaan se nyt tarkkaan sahtitynnyriin, joka tarkasti suljetaan. Muutaman wuorokauden kuluttua on sahti walmis.

II. Kaswitarhassa wiljellyt marjamme.

Kaswitarhamansikka. (Hyötymansikka).

Kaswitarhamansikka eroaa suuruutensa, muotonsa ja makunsa puolesta metsämansikasta. Se on pitkällisen wiljelemisen kautta syntynyt muunnos muutamasta etelämaissa kaswawasta mansikkalajista. Tosin se ei makunsa ja tuoksunsa puolesta wedä wertoja metsämansikalle, mutta sillä on se hywä ominaisuus, että sen woipi keittää, jota metsämansikat eiwät siedä.

Kaswitarhamansikoita sopii syödä sinällään leiwän ja maidon kanssa tahi ilman niittä jälkiruokana.

Niistä keitetään hillaa samalla tawalla kuin wattuista, mutta silloin on waarinotettawa, että kohta kun marjat owat poimitut, owat ne puhdistettawat kannoistaan ja jos joku marja on likaantunut mullassa tahi hiekassa, on se puhdistettawa huljuttamalla kutakin marjaa erikseen puhtaassa wedessä. Kohta owat marjat myöskin keitettäwät, sillä muutoin kiehuwat ne helposti rikki. Mansikkahilla sietää kiehua jotenkin kauwan ennenkuin marjat kypsywät, muutoin alkawat ne helposti käydä. Mansikkahillaa pidetään mesikkohillan jälkeen parhaimpana.

Mehua saadaan samalla tawalla kuin metsämansikoista tahi woipi sitä myöskin walmistaa siten että rumempia ja hiukan pilaantuneita marjoja keitetään sokerissa, marjat siiwilöidään pois ja mehu kaadetaan pulloihin, jotka suljetaan kuten ennen on kerrottu.

Kaswitarhawattu.

Kaswitarhawattu on metsäwattua paljon suurempi, mutta sillä ei ole niin woimakasta tuoksua kuin jälkimäisellä.

Sitä käytetään samalla tawalla kuin metsäwattua, mutta koska sitä pidetään arwokkaampana, kuiwataan sitä harwoin.

Jos wattuhillaa tahdotaan saada kauniiksi, niin että kukin marja pysyy eheänä, on keittäessä suurta waro-waisuutta noudatettawa. Marjoja perkatessa owat kaikki musertuneet tahi pilaantuneet marjat erotettawat pois. Sokeriliemen keitettyä walmiiksi, kaadetaan siihen pienempi määrä wattuja, jotka saawat kiehua hiljaisella tulella wähäsen aikaa. Marjat otetaan warowasti pois liemestä ja pannaan eri astiaan. Uusia marjoja kaadetaan kiehuwaan liemeen ja otetaan hetkisen aikaa kiehuttua pois ja tätä tekoa jatketaan, kunnes kaikki marjat owat tällä tawoin kiehautetut. Kiehuessa ei saa marjoihin kajota lusikalla, waan astiaa on hiljalleen huljutettawa, niin että marjat sekaantuwat sokerinesteesen. Seuraawana päiwänä pannaan koko keitos marjoineen liemineen uudelleen kiehumaan ja saapi kiehua hiljaisella tulella, kunnes liemi tulee jokseensakin paksuksi. Waapukkahilla waatii saman määrän sokeria kuin muut hillat; nimittäin saman painon sokeria kuin marjoja.

Punainen wiinimarja eli Herukka.

Toisin paikoin Suomessa tawataan punaisia wiinimarjoja pellonpientarilla ja metsissäkin, mutta ne owat alkunsa saaneet meidän kesyistä wiinimarjoista, jotka owat metsistyneet. Ei mikään marjapensas kanna niin runsaasti ja tasaisesti marjoja kuin punainen wiinimarjapensas, joka sen ohessa ei waadi juuri mitään hoitoa.

Marjoja syödään enimmäkseen suorastaan pensaasta, mutta sopii niistä myöskin keittää mehua ja hillaa.

Mehun walmistamista warten riiwitään marjat lopakoistaan ja pannaan weden kanssa kiehumaan mes-

sinki tahi kupari astiaan. Mitä woimakkaammaksi mehua tahdotaan, sitä wähemmän pannaan siihen wettä. Mehu puristetaan liina- tahi pellawakankaan läpi ja waletaan pulloihin, jotka tulpitaan korkilla ja hartsataan.

Hillaa keitetään samalla tawoin kuin wattuhillaa, mutta on tarkasti waarinotettawa että marjojen tulee poimiessa olla aiwan kypsiä, muutoin ei hilla tule kaunis eikä myöskään hywänmakuinen.

Marjahyytelöä walmistetaan seuraawalla tawalla: Aiwan kypsiä wiinimarjoja surwotaan hienoksi puu- tahi kiwiastiassa. Kirkas mehu erotetaan siitä puristamalla liinakankaan läpi. Otetaan sama painomäärä hienoksi surwottua sokeria kuin puhdasta mehua löytyy. Mehu ja sokerijauhot kaadetaan posliinilautaselle ja hierotaan ahkerasti hopealusikalla aina samannepäin. Wähintäinkin tulee sitä hieroa tunnin werran, mutta parasta on jatkaa hieromista wielä puolituntia siitä yli. Hyytelö on kohta kaadettawa leweäsuisiin lasiastioihin. Jonkun ajan kuluttua hyytyy seos niin kowaksi, että sen woi lusikalla ottaa kappaleina astiasta.

Edellä olen maininnut että wiinimarjamehua käytetään wattumehun seassa „röde gröd'iä" walmistaessa.

Walkoinen wiinimarja.

Walkoinen wiinimarja on maultaan jotenkin samanlainen kuin punainen, mutta hiukan hienompi ja miedompi. Sitä käytetään aiwan samalla tawalla kuin punaista wiinimarjaa.

Musta wiinimarja eli Ojakainen.

Mustat wiinimarjat kaswawat yleisesti willinäkin ojan warsilla ja kosteilla niityillä, mutta ne kantawat

wähän ja pieniä marjoja werraten niihin, joita wiljellään kaswitarhoissa. Mustat wiinimarjat owat punaisia ja walkoisia paljon arwokkaammat, sillä niitten siemenet owat pienempiä ja maku paljon etewämpi. Moni pitää ojakaisia maukkaimpina kaikista marjoista.

Niistä saapi hywää mehua, jos marjat keitetään weden kanssa ja mehu puserretaan waatteen läpi. Se säilytetään lasipulloissa samalla tawalla kuin waapukkamehua.

Hillaksi keittäessä on ojakaisista suurempi työ kuin useammista muista marjoista, sillä kukat eiwät eroa marjoista niitten kypsyessäkään, waan owat ne joko saksilla tahi weitsellä poisleikattawat. Löytyy tosin muutama laji ojakaisia, jonka kukat owat niin pieniä, ett'ei niitä tarwitse leikata pois, ja missä sitä suinkin on saatawana, on se etukädessä walittawa marjapensaita istuttaessa. Kukkien ja marjalapakkojen poisleikattua punnitaan marjat. Sama painomäärä sokeria kuin marjoja kostutetaan wedessä ja pannaan kiehumaan hillapataan. Sokerin kiehuttua niin sakeaksi, että se tiputettuna kylmään weteen hyytyy kowaksi, kaadetaan marjat sokerin sekaan. Hillaa on keitettäwä kunnes se tulee jokseenkin sakeaksi.

Ojakaishilla antaa etewän makunsa mustikka- ja muille marjakeitoksille, jos sitä panee muutaman lusikallisen niitten sekaan.

Karwiaismarja.

Karwiaismarjat owat kaswitarhoissamme yleisimmin wiljellyt marjat ja siihen onkin täysi syy, sillä ne waatiwat peräti wähän hoitoa ja sopiwat käyttää hywin monella tawalla.

Kesällä wielä raakana ollessa walmistetaan karwiaismarjoista hywää puuroa tahi kiisseliä. Leikattua

marjoista kuivettuneet kukat ja kannat, pannaan ne weden kanssa kiehumaan. Marjojen kiehuttua rikki sekoitetaan niihin sokeria ja perunanjauhoja. Keitoksen jäähdyttyä syödään se maidon kanssa.

Karwiaismarjahillaa keitetään myöskin raaoista marjoista, mutta sitä warten walitaan suurimmat, wiheriäiset marjat. Kantojen ja kukkien poisleikattua leikataan marja pituudelleen puoliwäliin halki ja siemenet poistetaan marjan sisältä pienellä lusikan muotoisella esineellä. Marjat punnitaan, pannaan liinakankaan sisälle ja kastetaan kiehuwaan weteen, kunnes ne alkawat näyttää kellertäwille. Kun wesi on walutettu pois ja marjat owat jotensakin kuiwia, kaadetaan ne kiwi- tahi posliiniastiaan. Sama painomäärä sokeria kuin marjat painoiwat, keitetään sakeaksi liemeksi, joka kuumana kaadetaan marjojen päälle astiaan. Seuraawana päiwänä kaadetaan sokeriliemi marjoista ja kiehutetaan kuumaksi, jolloin se taas kaadetaan marjojen päälle. Kolmantena päiwänä uudistetaan sama menettely. Neljäntenä päiwänä pannaan marjat liemineen wienolle tulelle kiehumaan. Jos warowasti keitetään, säilywät marjat nyt eheinä waikka ne keitetään kypsiksi. Kypsiksi tultua käywät marjat uudestaan wiheriäisiksi ja melkein läpikuultawiksi, mutta jos niitä keittää wieläkin enemmän, alkawat ne punastua.

Jos ei siitä pidä lukua, että marjat keitettyä pysywät eheinä, ei tarwitse halkaista marjoja, waan kohta kukkien ja kantojen poisleikattua keitetään ne painonsa kanssa sokeria. Tämä hilla ei tosin ole niin kaunis kuin edellä kerrottu, mutta melkein maukkaampi.

Talwitarpeeksi kootaan karwiaismarjat, kun ne owat puolikypsiä. Kukkien ja kantojen poistettua keitetään marjat sokerin tahi siirapin kanssa, mutta wiiteen litraan marjoja tarwitaan ainoasti yksi kilo sokeria tahi yksi litra siirappia. Syksyllä ja talwella on tuon tuos-

takin marjoja tarkastettawa, ja jos ne alkawat käydä, on niihin sokeria lisättäwä ja marjat uudelleen keitettäwät. Keitoksen päälle kohoawa waahto on hopealusikalla poistettawa. Hywää on sekoittaa hillaan sen kiehuessa hiukkasen salisyylihappoa käymisen estämiseksi.

Tällä tawoin säilytetyt marjat sopiwat hywin marjapuuron ja marjasoppien walmistamiseen.

Raakoja karwiaismarjoja sopii säilyttää talweksi seuraawalla tawalla: Raaoista suurenlaisista marjoista leikataan kukat ja kannat pois. Marjat täytetään puhtaihin lasipulloihin ja kirkasta wettä kaadetaan päälle, pullot täyteen. Pullojen suut suljetaan korkilla ja kastetaan sulatettuun hartsiin. Talwella käytetään näitä marjoja kiisselin walmistamiseen.

Karwiaismarjoista walmistetaan myöskin mehua. Marjojen puhdistettua pannaan ne kiwiastiaan ja kaadetaan kiehuwaa wettä päälle. Astia peitetään ja annetaan seistä kokonaisen wuorokauden. Neste siiwilöidään ja kaadetaan lasipulloihin, jotka suljetaan siten kuin edellä on selwitetty.

Missä marjoja on hywin runsaasti, sopii niitä kuiwata leiwinuunissa. Talwella owat nekin hywät, waikka eiwät wedä wertoja edellisillä tawoilla säilytetyille marjoille. Ne keitetään wedessä, puristetaan liinakankaan läpi ja walmistetaan kiisseliksi.

Berberismarja.

Berberispensasta wiljellään usein koristuspensaana puistoissa. Sen marjoista saadaan oiwallista mehua. Syksyllä myöhään, kun marjoja halla on pannut, poimitaan ne ja riiwitään kannoistaan. Marjat ynnä sama määrä wettä keitetään hetkisen. Mehu puserretaan liinakankaan läpi ja kaadetaan lasipulloihin. Pullojen suut

suljetaan korkilla ja kastetaan sulatettuun hartsiin. Berberismehua sekoitetaan muihin marjakeitoksiin.

Kirsikkamarja.

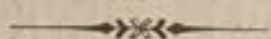
Kypsistä kirsikkamarjoista erotetaan kiwet. Sama painomäärä sokeria, kuin puhdistetut kirsikat painawat, keitetään sakeaksi liemeksi, johon kirsikat kaadetaan.

Kaunista sallaatia liharuokia warten saadaan, jos kokonaisia kirsikoita keitetään sokerissa ja etikassa. Kantoja ei silloin tule erottaa marjoista.

Lopuksi en woi olla tässä mainitsematta **Rabarberikaswia**, joka käytäntönsä puolesta on hywin marjojen kaltainen. Rabarberi menestyy kaikkialla meidän maassamme aina Tornioon saakka, eikä edes kowimmallakaan talwella waadi mitään suojaa. Kewäällä aikaiseen kohta lumen lähdettyä maasta alkaa rabarberi kaswaa. Jos taimet silloin peitetään koreilla tahi tyhjillä tynnyreillä, tulewat ne miedommiksi ja murakammiksi.

Rabarberista syödään lehtiruodit. Aikaiseen kesällä, kun lehtiruodit tulewat yhden tahi kahden korttelin pituisiksi, sopii niitä käyttää. Ruodit kuoritaan niin että kaikki sitkeät syyt niistä erotetaan ja sisukset leikataan parin tuuman pitkiksi palasiksi, jotka pannaan weden kanssa kiehumaan. Wispilällä tahi härkkimellä watkataan keitos hienoksi. Sokeria ja perunajauhoja sekoitetaan keitokseen ja keitos syödään jäähdytettyä maidon kanssa. Jos kuka tahtoo, siiwilöiköön keitoksen ja sekoittakoon siihen marjamehua, jolloin se tulee kauniimmaksi.

Rabarberipalasia sopii säilyttää pulloissa talweksi samalla tawalla kuin raakoja karwiaismarjoja.



58. Kirkollisesta taiteesta Suomessa keskiaikana. Kirjoittanut E. Nerwander. Ensimmäinen wihko. 16 puupiirroksella . . . . —: 75.
60. Säästäwäisyydestä ja postisäästöpankista. Kirj. Aug. J. Hjelt . . . . —: 25.
61. Wähäsen metsistä. Kirjoittanut P. W. Hannikainen . . . . —: 50.
62. Kiwikausi. Ihmiskunnan wanhin kehittymisjakso. Kirjoitti O. A. Forsström. (50 kuwaa) . . . . —: 75.
63. Kirkollisesta taiteesta Suomessa Keskiaikana. Kirjoittanut E. Nerwander. Toinen wihko. Sisältää 17 kuwaa . . . . —: 75.
64. Kuwia eläinkunnasta kommunismin ja socialismin walaisemiseksi. Kirjoittanut Iwan Sahlertz . . . . —: 50.
66. Diakonissatoimi. Kirjoittanut E. L. . . . . —: 50.
67. Kirjeitä Itämailta lapsilleni. Kirj. H. A. Harper. Kuwilla . . . . . —: 75.
68. Kolme matkaa Afrikassa. H. Stanleyn ensimmäiset retket Afrikan sisämaissa. Kirjoittanut B. Lagus. Kuwilla . . . . 1: 50.
70. Kertowaisia runoelmia. Alkuperäisiä . . . . 1: —
71. Profeetain ennustusten täyttämys. Keith'in mukaan toim. A. Bergroth 1: —
72. Justinus Marttyyri, kuwaelma martt. aikakaudelta. Kirj. E. Ag . . —: 50.
74. Suomen yhdistäminen Wenäjän waltakuntaan. Kirj. J. R. Danielson . 3: 60.
75. Luonteen kehittämisestä kaswatuksen kautta. Kirj. L. H. S. . . . . . —: 25.
76. Wähäsen rahasta ja korosta nyt ja ennen. Esitelmä. Kirj. E. H. . . . —: 25.
78. Kälkäwuodet 1860-luwulla. Kirjoittanut A. Meurman . . . . 1: —
79. Mitä kansanopisto tarkoittaa? Kirj. J. Päiwärinta . . . . —: 60.
80. Kuwia maantieteellisten löytöjen historiasta. Wanhan ja keskiajan löytöretkeilijöitä. Kirj. O. A. Forsström . . . . 1: 25.
81. Kuwaelmia Itä-Suomalaisten wanhoista tawoista. I. Joulunwietto. Kirj. Johannes Häyhä . . . . 1: 25.
82. Puuhedelmien wiljelemisestä Suomessa, sekä käytännöllisiä neuwoja wastaalkawille. Kirj. A. Smirnoff . . . . —: 50.
83. Suomenmaan tawallisimmat ruokasienet. Kirj. A. T. Genetz . . . . . — 25.
84. Erimielisyydestä. Kirjoittanut O. Nelander . . . . —: 75.
85. Tulipaloista ja palotoimesta Suomessa. Kirj. F. J. Färling . . . . . —: 75.

Maantieteellisiä kuwaelmia 4:o.

6. I. Norja I. Kirjoittanut J. S. . . . . 1: 25.
10. II. Norja II. Kirjoittanut J. P. . . . . 2: 50.
11. III. Ruotsi I. Kirjoittanut M—r . . . . 1: 25.
14. IV. Ruotsi II. Kirjoittanut M—r . . . . 1: 50.
15. V. Wenäjä I. Kirjoittanut K. S. . . . . 1: 50.
18. VI. Wenäjä II. Kirjoittanut K. S. . . . . 2: —
23. VII. Wenäjä III. Kirjoittanut J. Päiwärinta . . . . 1: 60.
28. VIII. Wenäjä IV. Kirjoittanut J. Päiwärinta . . . . 1: 25.
33. IX. Tanska. Kirjoittanut E. N. . . . . 1: 50.
37. X. Unkari I. Kirjoittanut A. Jalawa . . . . 1: 50.
52. XII. Ranska I. Kirjoittanut Rafael Hertzberg . . . . 1: 50.
53. XIII. Ranska II. Kirj. Rafael Hertzberg . . . . 1: 50.
59. XIV. Suomen suku. Kirjoittanut J. Krohn . . . . 2: 50.
65. XV. Sweitsi. Kirj. Draba Verna . . . . 1: 50.
69. XVI. Espanja I. Kirj. Rafael Herzberg . . . . 1: 25.
73. XVII. Espanja II ja Portugali. Kirj. Rafael Hertzberg . . . . . 1: 50.
86. XVIII. Punainen kansa. Kertomuksia intiaaneista. Kirj. A. Gripenberg 1: 75.
77. Toinen sarja. Palestina. I . . . . 1: 50.

Kansanwalistus-seuran kalenteri

1881—1895. Joka wuosikerta nidottuna Sm. 1: 50 ja sidottuna Sm. 2: —.

Kansanwalistus-seuran toimitusten kahdenkymmenenteen (1894) wuosikertaan kuuluwat seuraawat kirjaset:

87. **Kuwaelmia Itä-Suomalaisten wanhoista tawoista II. Maahanpaniaiset.** Kirj. Johannes Häyhä . . . . —: 50.
88. **Maantieteellisiä kuwaelmia XIX. Italia I.** Kirj. E. Nerwander 1: 50.
89. **Wiipurin läänin palauttaminen muun Suomen yhteyteen.** Kirj. Joh. Rich. Danielson . . . . 1: 75.
90. **Marjojen säilyttäminen ja käyttäminen taloudessa.** Kirj. Arwid Th. Genetz . . . . —: 25.

Koko wuosikerran hinta on yhteensä 4 markkaa.

Seuraawaa wuosikertaa (1895) warten on painossa:

91. **Kuwia Raja-Karjalasta.** Kirj. O. A. Forsström. Noin 150 siwua ja kuwia.
92. **Suomen perustuslakien historiallinen kehitys.** Kirj. Jef. Suutarla. Noin 100 siwua.

Osaksi tekeillä, osaksi julkaistawaksi walmiina löytyy waralta m. muassa: **Maantieteellisiä kuwaelmia.** Italia II. Kirj. E. Nerwander. — **Pohjois-Saksa I.** Kirj. A. Hackman. — **Waatetusaineista ja niiden walmistamisesta.** Kirj. H. Faworin. — **Uskonpuhdistuksen liikkeitä Italiassa.** Kirj. J. Salowaara. — **Maamiehelle hyödylliset ja wahingolliset linnut.** Kirj. T. Renwall. — **Maantieteellisten löytöjen historiasta II.** Portugalilaisten löytöretket ja meritie Intiaan. Kirj. O. A. Forsström. y. m.

Kansanwalistus-seuran luonnontieteellisestä kirjastosta

löytyy walmiina seuraawat kaksi osaa:

Kemia. Kirjoittanut Edw. Hjelt. Hinta nid. Smk 3: 50 — sid. Smk 4: —
Geologia. Kirj. A. F. Tigerstedt. Hinta nid. Smk 4: 50 — sid. Smk 5: —

Kansanwalistus-seuran historiallisista lukukirjoista

on walmiina ensimmäinen osa:

Ranskan historia. Kertonut J. W. Ruuth. Hinta sid. Smk 6: —

Kansakirjasto Kansanwalistus-seuran toimittama

sisältää seuraawat osat:

1. **Runeberg, J. L.** Wänrikki Stoolin tarinat . . . . . 1: — ja 1: 50.
2. **Apraham Lincoln.** Kirj. A. W. Grube . . . . . . 1: — „ 1: 50.
3. **Kultala.** Kirj. H. Zschokke. . . . . 1: 25 „ 1: 50.
4. **Robinson Nuorempi.** J. H. Campen mukaan . . . . 2: —
5. **Punainen kansa.** Kirj. A. Gripenberg 1: 50

Kansanwalistus-seuran lehtisiä

löytyy nykyään walmiina 41 numeroa, osaksi 8 siwuisia, osaksi 16 siwuisia. Näytekappale kaikista maksaa Smk 2: 50, yksitellen 5 ja 10 p. kappaleesta, kirjoittain (25 kapp.) 75 p. ja Smk 1: 50. Hintaluettelo saatawissa.

Terweydenhoito-yhdistyksen lentokirjoja

Kansanwalistus-seuran kustannuksella on ilmestynyt:

5. **Miten meidän tulee wastustaa koleraa.** Kirj. J. Hagelstam . . —: 25.
6. **Raskaudentilan terweydenhoito.** Kirj. A. Törngren . . . . . —: 25.
7. **Woimistelun merkitys terweydelle.** Kirj. J. Wilskman . . . —: 25.

Kansanwalistus-seuran nuottiwarasto. Walmiina 26 wihkoa sekaäänisiä, miesäänisiä ja naisäänisiä lauluja. Jokaisen wihkon hinta 25 p.

Krohn, Kertomuksia Suomen historiasta. 2 osaa. Hinta 10 m.
Erwasti, Suomalaiset Jäämeren rannalla. Hinta 4 m.

☞ Kansakirjastoja warten hankkii seura huokeihin ehtoihin muidenkin kustantamia suomalaisia ja ruotsalaisia kirjoja. Seuran sitä warten toimittama kirjaluettelo, jossa luetellaan toista tuhatta suom. kirjaa, saadaan hinnatta, jos pyydetään osoitteella:

Kansanwalistus-seura Helsingissä.

Hinta: 25 penniä.

